

TORTA RUSTICA CON CAROTE E ZUCCHINE



Procedimento:

Sabbiare il burro plastico con la farina, aggiungere le uova snervate e l'acqua. Lasciare impastare ed aggiungere alla fine il sale. Far riposare in frigorifero per un'ora. Nel frattempo preparare la besciamella preparando un roux di burro e farina.

Aggiungere il latte caldo e lasciare cuocere fino a che la

salsa non rapprendi. Aggiustare di sale e pepe ed aggiungere il Grana Padano. Lasciare intiepidire ed aggiungere le due uova intere stemperando bene.

Intanto affettare nel senso della lunghezza le zucchine e le carote ad uno spessore di circa 2 mm e tenerle da parte. Stendere la pasta ad uno spessore di circa 3-4 mm e foderare un tegame. Aggiungere la besciamella all'interno disposta bene su tutta la superficie e sistemare a spirale. Spennellare con olio EVO. Cuocere in forno a 170°C per circa 50 minuti.

Ingredienti:

Per la pasta brisée:

1 kg di farina 180 W 

500 gr di Burro

Tradizionale 

2 uova intere 

20 gr di sale fino

20 ml d'acqua 

50 gr di olio EVO 

Per la besciamella:

300 gr di latte

25 gr di Burro

Tradizionale 

25 gr di farina 

3 uova intere 

100 gr di Grana

Padano 

Q.B. di sale e pepe

350 gr di zucchine
affettate

350 gr di carote
affettate